

# Menù di Stagione.

chef

Fabrizio Bonvini

mâitre d'hotel

Dietro Valtriani

Il nostro menù è preparato nel rispetto della Biodiversità Marina.

Prediligiamo la pesca delle specie neglette del nostro mare.

Il pesce citato potrebbe non essere sempre disponibile e quindi sostituito con altro in base al pescato delle flotte locali.

Le zone di pesca FAO sono prevalentemente la 37 e la 27.



[www.doriahotels.com](http://www.doriahotels.com)

Gentile ospite,

saremo grati se volesse comunicarci eventuali allergie e/o intolleranze a sostanze che possono essere contenute nei cibi elencati nel menù.

I cibi serviti crudi vengono abbattuti di temperatura e conservati a -20° per 48 ore come previsto dalle normative vigenti.

# antipasti

Tentacolo di polpo su crema parmentier con fantasia di verdure e tapenade di olive taggiasche.	€ 20
Gamberi e capesante al salto con salsa acida al Vermentino IGT Vendemmia Tardiva Capichera e zafferano con timballino di riso Venere.	€ 25
Vaporata di mazzancolle e calamari con crudité di carciofi, pappa di avocado e rafano fresco.	€ 24
Girella di sogliola "selvaggia" al forno su ribollita di farro della Garfagnana e pane di segale.	€ 22
Battuta al coltello di filetto di manzo Wagyuem stile Kobe con ristretto al kiwi e la nostra giardiniera.	€ 24
Scaloppa di foie-gras con confettura di castagne, salsa al Porto Ruby e pan brioche fatto in casa.	€ 25
Soufflé di Taleggio DOP lombardo su vellutata di radicchio trevigiano e scalogno caramellato.	€ 20
Ostriche Francia, Saint-Malo	€ 4 cad.
Gran crudité di mare: crostacei, molluschi, veli di pescato selezionati in base al fresco di giornata.	€ 40
Esperienza di assaggi:	€ 25
> Tartare di gamberi rossi di Santa Margherita con mele Granny Smith.	
> Tartare di orata di barca con salsa ai frutti rossi.	
> Trota salmonata di Equi Terme leggermente affumicata con panna acida.	

## primi

Spaghettoni "Il Valentino" alle arselle con bottarga di tonno, crema di aglio olio e peperoncino.	€ 22
Tortelli giallo zafferano ripieni di rombo chiodato e burrata pugliese su passatina di piselli, seppie saltate e grattata di cedro.	€ 22
Riso "Acquerello" con scampi del Golfo al profumo di maggiorana e vellutata di broccoli.	€ 25
Lasagnetta al nero di seppia con tartare di gamberi rossi di Santa Margherita Ligure, crema di topinambur e profumo di erba cipollina.	€ 26
Gnocchetti di farina di castagne della Lunigiana con ragù bianco di coniglio, timo fresco e ricotta infornata siciliana.	€ 20
Raviolo del Plin al Blue stilton su crema di zucca e granella di nocciole	€ 20

## secondi

Coda di rospo nostrana in foglia di spinacino fresco, avvolto al guanciale di maialino di Cinta Senese su crema di porro e verdure croccanti.	€ 34
L'orata "da lenza" e mazzancolle su salsa verde, maionese alle tre essenze e verdure in diverse consistenze.	€ 32
Trancio di baccalà qualità Morro con colatura di pecorino Fiore Sardo DOP, fantasia di pere Williams e cialda di cavolo viola.	€ 30
Tajine di pescato locale su vellutata di sedano rapa e paprika con patate in tre colori ed erbe dal mondo.	€ 32
Grigliata del pescatore, scampi, gamberoni, molluschi, filetti di pescato e pinzimonio di verdure.	€ 40
Aragosta cotta al burro salato con timballo di riso venere.	€ 18/100gr
Filetto di manzo Wagyu stile Kobe con aceto balsamico "Santa Pienza Capsula Oro" e timballo di barbe di prete al Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi.	€ 42
Piccione in farcia di lardo di Colonnata su letto di polenta gialla con riduzione al "Barolo DOCG Francesco Rinaldi e Figli" e cipolle Borretane in agrodolce.	€ 32